

# Budapestre vonatkozó újságcikkek

Osztályozás

Tárgy

614.31

Hely

Szerző: *Városháza borsorkánykonyha*

Cím: *Vegyszereti Intézet*

Idő

"1949"

Személy

Helyszám

Forrás:

1949 júl 8.

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Székesfővárosi házi nyomda 1926 — 8891

5425 „FIGYELŐ”  
UJSÁGSZELVÉNY VÁLLALAT  
Budapest, XIV., Nürnberg-u. 42.  
Telefon: 296—534

Lap: *Műveltség*

Megjelent: *1949 JUL - 8*

## Villámriport a Városháza „borsorkánykonyhájáról”

A riporter bemerészkedett a Városháza „borsorkány-konyhájába” és különböző lombikok, körforgó gépek, üveg-, porcellán-tégelyek tömege között följegyezte, hogyan dolgozik a Székesfővárosi Vegyszereti Intézet. Az egyik laboratóriumban éppen marhahúst vizsgáltak. Az elhullott állat belsejében arzén-nyomokat találtak és most vizsgálják, hogy a hús ennek előnére alkalmas-e közfogyasztásra. A másik laboratóriumban ultraviola sugarakkal állapítják meg a különböző textilanyagok összetételét és a festékek anyagát. Ugyanezzel a módszerrel megállapítják az esetleges okirathamisításokat is, pontosan kimutatva, hogy ha nem azonos tintával írták, vagy javították az okiratot.

A laboratóriumban láttunk precíz mérleget is, amelyen a gramm egy-milliomod részét le tudják mérni. Ez számban kifejezve: 0.000001 gr. Olyan komplikált gépe is van az intézetnek, amely elektromos úton megállapítja a különböző fémek összetételét. A Vegyszereti Intézetben szélesvonalú munka folyik. Mint külön érdekességet említik, hogy egy alkalommal az óbudai ásátások során különböző maradványokra akadtak. Az ásátásokat végző múzeum beküldött egy félgr. súlyú fémét, összetételének a megállapítására. Ugyanis így lehet arra következtetni, hogy milyen korból származnak az ásátások révén talált emberl esontmaradványok. Az intézet kimutatta, hogy a földalatti maradványok a rézkorszak emlékei.

A „borsorkány-konyhában” külön export-laboratórium van, ahol a

külföldre irányuló árut megvizsgálják minőségi szempontból. Az intézet emberei rendszeres tejtermék- és gombavizsgálatokat tartanak, meglátogatják a piacokat, élelmiszerüzleteket és így őröködnék Budapest egészsége felett. Állandóan vizsgálják az ivóvizet is, naponta 3 helyen mintát vesznek, hogy nem került-e egészségre ártalmas anyag a pesti vízbe. Textil-, bőr-, fa-, fémvizsgálatok egyformán a Vegyszereti Intézet munkakörébe tartoznak, amely Magyarország egyik legkorszerűbb felszerelt laboratóriuma.

Erdekes, hogy az építkezéseknél is igénybe veszik a Vegyszereti Intézet segítségét. Az egyik kórházépítkezésénél az intézet emberei megállapították, hogy a kórház padozatába és földéjébe a beépítésre szánt faanyag erősen gombásodott. Néhány év múlva a padlót felbontották volna és a tetőszerkezetet le kellett volna szedni, ha nem állapítják meg idejében a hibákat. A fában szaporodó gombák ugyanis a kórház levegőjét megfertőzik, az épületet pedig a gombásodott faanyag életveszélyessé tette volna.

A fentiekből megállapítható, hogy milyen sokoldalú munkát végeznek a Székesfővárosi Vegyszereti Intézet szakemberei, akik állandóan újabb és újabb munkaterületet kapnak.

Budapest, XIV., Nürnberg-u. 42.  
Telefon: 296—534

Lap: *Műveltség*

Megjelent: *1949 AUG 31*

# Nagybudapest élelmiszerellátását a Fővárosi Vegyszereti és Élelmiszerellenőrző Intézet egyre fokozottabb mértékben ellenőrzi. Az élelmiszereket rendszeresen, kora reggeltől késő estig ellenőrzi, a felérkező szállítmányokat szükség szerint éjszaka is átvizsgálják. Ezideig sürgős beavatkozásra alig volt szükség az ellenőrzés terén: a főváros élelmiszerellátása zavartalanul folyik. A fővárosi Vegyszereti és Élelmiszerellenőrző Intézet széleskörű ellenőrzését kiegészíti a kerületi és vásárcsarnoki ellenőrzőszervek munkája.

„FIGYELŐ”  
UJSÁGSZELVÉNY VÁLLALAT  
Budapest, XIV., Nürnberg-u. 42.  
Telefon: 296—534

Lap: *Műveltség*

Megjelent: *1949 AUG 1*

— A főváros Vegyszereti Intézete a nyári hónapokban fokozott mértékben ellenőrzi az élelmiszereket. Július hónapban 1376 mintát vizsgáltak meg, ezenkívül 45 üzemben és 4108 kisebb-nagyobb üzlethelyiségben tartottak vizsgálatot, amelyek általában kielégítő eredménnyel jártak, ami az élelmiszerek minőségének fokozódó javulását bizonyítja.